

DOLM!O

Oksekøds- og kartoffelmoussaka
OPSKRIFT

Oksekøds- og kartoffelmoussaka



Tid

90 min

Ingredienser

11 genstande

Antal personer

4 x

Oksekøds- og kartoffelmoussaka

Del

- [Pinterest \(opens in new window\)](#)
- [Facebook \(opens in new window\)](#)
- [Twitter \(opens in new window\)](#)
- [Download \(opens in new window\)](#)
- [Print \(opens in same window\)](#)

INGREDIENSER

- 1 glas DOLMIO® Classico sauce
- 2 æggeblommer
- 2 spsk frisk timian
- 75 g revet cheddarost
- 1/2 tsk stødt kanel
- 1 stor aubergine, klargjort og skåret i stykker
- 3 store bagekartofler, skrællede og skåret i tykke skiver
- 450 g magert, hakket oksekød
- 350 g yoghurt naturel
- 1 spsk olivenolie
- 2 løg, finthakket

TILBEREDNINGSSINSTRUKTIONER

1. 1.
Kog auberginestykkerne i en gryde med letsaltet vand i ca 2 minutter. Fjern dem med en hulske og lad dem tørre på køkkenrulle. Hæld kartoflerne i gryden og bring det i kog igen og kog i 6-7 minutter indtil kartoflerne akkurat er møre. Hæld vandet fra.
2. 2.
Forvarm ovnen til 190°C / varmluftovn 170°C. Varm olien på en stor pande og steg oksekød, løg, timian og kanel i 5-6 minutter til kødet er brunet. Rør DOLMIO® Classico pastasauce og auberginer i og lad det simre i 5 minutter. Hæld det i et stort ovnfast.
3. 3.
Læg kartoflerne forsigtigt på toppen af kødblandingen, så de dækker den helt. Bland æggeblommer, yoghurt naturel og cheddarost og krydr det godt med salt og friskkværnet peber. Hæld det over kartoflerne, så det dækker dem, og bag i ovnen i 1 time.

Flere opskrifter som denne

Kind Graphic Divider-svg .s0 { fill: #b0bc22 }



[Traditionel familievenlig lasagne](#)

Tid

50 min

Ingredienser

5 items

[Se detaljer](#)



Pastagratin med kylling, broccoli & cherrytomater

Tid

45 min

Ingredienser

7 items

[Se detaljer](#)



Mexicansk Tortilla Lasagne

Tid

60 min

Ingredienser

10 items

[Se detaljer](#)



Lette og fyldte, bagte peberfrugter

Tid

55 min

Ingredienser

8 items

[Se detaljer](#)

Source URL: <https://www.dolmio.dk/opskrift/oksekod-og-kartoffelmoussaka>